



# Heimatkundliche Beilage

## zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Amstetten

Nr. 65

1. September 1977

6. Jahrgang

### UNSER MOST EIN BEKÖMMLICHES UND GESUNDES GETRÄNK!

(Dr. Anton Oberleitner, Gemeindefarzt in Haidershofen)

Gerade heute habe ich ein Glas voll herrlichen Mostes geleert, bevor ich mich zur Abfassung dieses Berichtes niedergelassen habe. Besonders kellerfrisch vom Eichenfaß schmeckt er ausgezeichnet.

Viele Menschen glauben, er sei nur für starke Naturen. Aber weit gefehlt, er ist seit geraumer Zeit Volksmedizin.

Eine natürliche, durch ihren Geschmack, durch ihre Blume eine fast möchte ich sagen kostbare Himmelsgabe. Die breite Palette des verschiedenartigen Mostobstes garantiert vielseitige Geschmacksformen des edlen Saftes durch vollmundig schmeckende Aromastoffe.

Seit Jahrhunderten finden wir ihn in alten Medizinalbüchern, als Spender für Kraft und Lebensfreude.

Diese Idealverbindung von natürlichem Zucker und Spuren von nektartragenden Blüten machen den sauber zubereiteten Most zu einem Getränk erster Güte. In der Medizin gilt er seit langem als Säure- und Fermentstabilisator.

Er hat eine wichtige Funktion zur Aufbereitung der Speisen bei der Verdauung. Ein langes Arztleben inmitten einer zauberhaften Umgebung von Birnen- und Apfelbäumen haben mich immer wieder erfahren lassen, daß Most mit Maß genossen das beste Tafelgetränk für rauhe und auch zarte Kehlen ist.

Nicht umsonst kommen zahlreiche Leute aus der Stadt und delectieren sich an dem herrlichen "OBSTWEIN".

Jeder von uns weiß, wie gut er schmeckt zu schwerer Kost - besser als jedwedes andere Getränk.

Mir fällt seit jeher auf, daß in Häusern mit gutem und gepflegtem Most kaum Leute über Magen- und Darmleiden klagen, daß die anregende und treibende Wirkung außerdem Niere und Blase gesund erhält.

Fälle von Achylie (Mangel an Salzsäure und Pepsin) sind in unseren Breiten ein seltenes Krankheitsbild.

Der maßvolle Genuß eines Mostes ist bestimmt einer Kur selbst in einem renommierten Badeort gleichzusetzen.

Aber wie es auch sei, es sollen um Gottes Willen nicht alle Fässer geleert werden, wir sollten nur manchmal bedenken, daß maßvolles Leben auch den Mostkonsum miteinschließen kann.

Warum in guten Gasthöfen auch heute schon wieder mehr Most angeboten wird, kommt nicht von ungefähr. Die Pflicht eines Wirtes sehe ich auch darin, dem Gast mit heimatlicher Köstlichkeit aufzuwarten.

Wir blicken auf eine mehrtausendjährige Geschichte des Weines zurück.

Doch muß ich mit Stolz als Mostviertler darauf hinweisen, daß seit dem hohen Mittelalter, nach der Kultivierung unseres Landstriches, der Most als Kraft-, aber auch als Trostspender bekannt ist.

Seit Jahren besucht mich im Frühling ein Studienfreund, der in einem gewiß sehr schönen Landstrich Kärntens lebt, nur deswegen, weil er den Blütenzauber im Herzen des Mostviertels als schönste Erinnerung an unsere gemeinsame Studienzeit in Seitenstetten immer wieder erleben möchte.

Nirgendwo auf der schönen und großen Welt sieht man einen Blütenzauber in Weiß und Rosa sowie in unserer nächsten Umgebung.

Möchten wir doch endlich wieder Auge und Herz offen halten für diese wunderschöne Natur, die es für viele wieder neu zu entdecken gilt!

Die idealen Alkoholwerte des Mostes sind zudem ein Hauptgrund, daß man ärztlicherseits den Mostkonsum im Vergleich zu den von Bier und Wein eher als gut bewerten kann.